

## Lemon Potatoes

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes** 4 servings **Total Time:** 45 minutes

### **Ingredients:**

3 medium potatoes  
1 lemon, juiced (about 1/4 cup of lemon juice)  
1 clove garlic (minced)  
2 tablespoons oil (olive, canola, vegetable)



1. Heat the oven to 375 degrees.
2. Combine ¼ cup lemon juice, 1 minced garlic clove and 2 tablespoons of oil.
3. Peel the potatoes and cut into 1-inch pieces.
4. Pour 1½ tablespoons of oil and lemon juice into a dish or small baking pan to coat the bottom of the dish.
5. Place the potatoes in the pan and coat with the oil and lemon juice mixture.
6. Bake about 30 minutes, until potatoes are tender.
7. After removing from the oven, brush the remaining oil and lemon juice on the baked potatoes. Serve warm.



Adapted from: [myplate.gov](http://myplate.gov)

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## Lemon Potatoes

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes** 4 servings **Total Time:** 45 minutes

### **Ingredients:**

3 medium potatoes  
1 lemon, juiced (about 1/4 cup of lemon juice)  
1 clove garlic (minced)  
2 tablespoons oil (olive, canola, vegetable)



1. Heat the oven to 375 degrees.
2. Combine ¼ cup lemon juice, 1 minced garlic clove and 2 tablespoons of oil.
3. Peel the potatoes and cut into 1-inch pieces.
4. Pour 1½ tablespoons of oil and lemon juice into a dish or small baking pan to coat the bottom of the dish.
5. Place the potatoes in the pan and coat with the oil and lemon juice mixture.
6. Bake about 30 minutes, until potatoes are tender.
7. After removing from the oven, brush the remaining oil and lemon juice on the baked potatoes. Serve warm.



Adapted from: [myplate.gov](http://myplate.gov)

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## Papas de Limón

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace 4 porciones** **Tiempo total: 45 minutos**



### **Ingredientes:**

- 3 papas medianas
- 1 limón, en jugo (alrededor de 1/4 taza de jugo de limón)
- 1 diente de ajo (picado)
- 2 cucharadas de aceite (oliva, canola, vegetal)

1. Caliente el horno a 375 grados.
2. Combine ¼ de taza de jugo de limón, 1 diente de ajo picado y 2 cucharadas de aceite.
3. Pele las papas y córtelas en trozos de 1 pulgada.
4. Agregue 1½ cucharada de aceite y jugo de limón en un plato o molde para hornear pequeño para cubrir el fondo del plato.
5. Coloque las papas en la sartén y cubra con la mezcla de aceite y jugo de limón.
6. Hornea unos 30 minutos, hasta que las papas estén tiernas.
7. Después de sacar del horno, agregue el aceite restante y el jugo de limón sobre las papas al horno. Servir tibio.



Adaptado de: [myplate.gov](http://myplate.gov)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

## Papas de Limón

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace 4 porciones** **Tiempo total: 45 minutos**

### **Ingredientes:**

- 3 papas medianas
- 1 limón, en jugo (alrededor de 1/4 taza de jugo de limón)
- 1 diente de ajo (picado)
- 2 cucharadas de aceite (oliva, canola, vegetal)

1. Caliente el horno a 375 grados.
2. Combine ¼ de taza de jugo de limón, 1 diente de ajo picado y 2 cucharadas de aceite.
3. Pele las papas y córtelas en trozos de 1 pulgada.
4. Agregue 1½ cucharada de aceite y jugo de limón en un plato o molde para hornear pequeño para cubrir el fondo del plato.
5. Coloque las papas en la sartén y cubra con la mezcla de aceite y jugo de limón.
6. Hornea unos 30 minutos, hasta que las papas estén tiernas.
7. Después de sacar del horno, agregue el aceite restante y el jugo de limón sobre las papas al horno. Servir tibio.



Adaptado de: [myplate.gov](http://myplate.gov)  
Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664